



Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 2 - Données sur la valeur boulangère
Données comparatives sur la farine obtenues au moulin Bühler
Échantillons composites de l'enquête sur la récolte de 2005 et 2004¹

Paramètres qualitatifs ²	Groupement protéinique 12,5 %			
	74% farine ordinaire		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
Procédé levain-levure	(40 mg/l d'acide ascorbique)		(20 ppm ascorbic acid)	
Absorption, %	63	66	64	65
Énergie au pétrissage, W-h/kg	4,7	4,1	4,4	4,4
Temps de pétrissage, min	3,1	2,7	3,3	3,1
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	970	960	975	960
Apparence	7,2	7,3	6,9	7,4
Texture de la mie	6,2	5,9	6,2	6,2
Couleur de la mie	7,7	7,7	7,8	7,7
Procédé rapide canadien	(150 mg/l d'acide ascorbique)		(150 mg/l d'acide ascorbique)	
Absorption, %	66	67	66	68
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,7	6,4	5,6	6,9
Temps de pétrissage, min	4,5	4,3	4,2	4,2
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1075	1060	1080	1055
Apparence	7,8	7,4	7,5	7,4
Texture de la mie	6,0	6,0	6,3	6,3
Couleur de la mie	7,8	7,8	7,8	7,9

¹ L'échantillon composite de 2004 a été entreposé et moulu le même jour que celui de 2005.

² Les données sont basées sur 14,0 % d'humidité.